

明日に架ける橋

— 蕎麦打ちボランティア in サンフランシスコ —

Tokyo Soba Meister Kanrinmaru

団長 ほしひかる (文と絵)

「明日に架ける橋」

サンフランシスコに桜の花が咲くころ、私たちは蕎麦打ちボランティアの一行は空港に降り立った。今度のボランティアに参加したのは、「江戸ソバリエ」の資格をもつ人や江戸流蕎麦打ち鶴の会所属の方々など計 16 名、もちろん蕎麦粉や蕎麦打ち道具も持参した。

サンフランシスコにおける蕎麦打ちボランティアの第 1 日目は総領事公邸だった。ヴァレーホ・ストリート的高级住宅地に建つ白亜の公邸の窓からは、映画でお馴染みのアドカトラス島やサンフランシスコ湾に架かる赤いゴールデン・ゲート・ブリッジが見えた。



【サンフランシスコ・ゴールデンゲートブリッジ】

この湾にはもう一つベイ・ブリッジが架かっているが、この窓からは見えない。野上弥生子が、数千年後にアメリカ文明が滅びても、せめてこの橋だけは残しておきたいと言った橋であり、映画『卒業』の中でダスティン・ホフマンが車を飛ばした橋でもある。そんな話をしていると、仲間の女性が遠くを見ながら、70年代のヒット曲「明日に架ける橋」を思い出すと聞いた。思い出の曲というのは、その人の人生に彩りを添えてくれるものである。当時は「明日」とか、「橋」という言葉が眩しかったころであった。言い出した彼女にもきっと特別の思い出があるのだろう。なにしろ、この曲の歌詞は泣かせてくれる。

Like a bridge over troubled water

逆巻く流れに架ける橋のように♪

I will lay me down

僕が身を投げ出そう♪ (「明日に架ける橋」より)

この日の「蕎麦イベント」に集まったのは、市内のレストラン・オーナーなど食の関係者約 50 名だった。メニューは、ナパワイン、日本酒に、刺し身、天ぷら、蕎麦である。

蒲鉾、平目・ミル貝・鮪・鮭の刺身盛り合わせ、海老天ぷら、鶏肉南蛮漬け、漆椀に盛りつけた蕎麦(Buck wheat)、薬味〔鰹節と大根と葱〕、白玉フルーツポンチ、

和食は、公邸の料理長が作り、蕎麦はわれわれ全員が分担した。蕎麦汁や薬味などは現地のスーパーで材料を調達して作ったが、サンフランシスコの大根は辛味がない。そのため蕎麦汁が甘くなってしまった。困ったなと思ったが、料理長は甘めの方がこちらの人の口に合うと言う。そうか、ということでシスコの大根を挿って使うことにした。それにしても、われわれは「江戸蕎麦は蕎麦と汁のバランスが必要」と言ったり、果ては「江戸蕎麦は汁が命」と言い切ったりする。それは日本人が、醤油という完璧で、万能で、強烈な調味料を誇っていることでもあるが、同時に醤油という傘の下から出ようとしないことでもある。私は、甘い蕎麦汁から日米の味覚について考えさせられた。

客間では蕎麦打ち名人の寺西さんがデモンストレーション担当し、その傍で私が蕎麦の打ち方 — (1)練り、(2)延し、(3)切りを説明した。そして(4)茹でと(5)盛り付けはキッチンで行い、でき上がったものをすぐに客室へ運んで、食べていただいた。

お客さんからは、質問やコメントが相次ぎ、「貴重な実演と美味しいお蕎麦をありがとう」、「思い出に残るイベントだった」との声が寄せられた。

蕎麦打ちボランティアの2日目は、サンフランシスコ市内ブッシュ・ストリートにある日系老人ホーム **KOKORO** だった。ホームに入居されている2世、3世の日系の方に「祖国日本の蕎麦を食べていただこう」ということで、当方から望んで企画したボランティアである。ここでは江戸ソバリエの木下さんが、英語で解説しながら、デモンストレーションを行った。多くの入居者のうちの約40名の方々がホールに集まり、なかには身を乗り出すようにして蕎麦打ちを熱心にご覧になられた方もおられた。

ボランティアの3日目は、ジャパン・タウンのポスト・ストリートにある **Hotel KABUKI** で開催された**第43回さくら祭りレセプション**だった。私たちは、2007年のさくら祭りにも参加したことがあったので、今年で2回目になる。また、今年は咸臨丸遣米150周年にあたるため、あやかってわれわれはチーム名を「**Tokyo Soba Meister - Kanrinmaru**」と名付け、そのうえ勝海舟の曾孫さんを表敬訪問をしての参加だった。

ところで、ご承知のように立食形式のパーティには蕎麦は必ずといっていいほど供される。そのうえデモまでするのであるから人気が出るはずだ。今日の蕎麦ブースも、桜の女王の候補者や、多くのアメリカ人、そしてシスコ在の日系人や日本人に囲まれ、「サンフランシスコでこんなに美味しいお蕎麦が食べられるとは思わなかった」、「感動して泣きそうだった」などの賛辞をいただいた。最後に、**第43回さくら祭り実行委員会**から感謝状が授与され、三日間の蕎麦打ちボランティアが終了した。

異文化間の食の交流には、商業的なものと非商業的なものがあるが、いずれも平和的で、明日へつながる架け橋であることにはまちがいない。

民間のボランティアである私たちの、蕎麦という食を通じた国際交流への熱い気持と努力は確かに伝わったのではないかと思う。

と、ということでこのレポートは終わるべきであろうが、今回はちょっとしたショッキングな出会いがあった。

それは初日の総領事公邸でのことであった。ある女性フードジャーナリストからこんな質問を受けた。「あなたたちのスポンサーは？」ハッキリした口調の記者であった。つられて私は胸を張って答えた。「スポンサーはいない。自分たちの意志で、自費でやって来た。」すると彼女は言った。「unbelievable! 美味しい蕎麦を食べた。⇒ じゃ、次にまた美味しい蕎麦を食べたいとき、私たちはどうすればよいのか？ それを明示してくれるのが一般的なやり方ではないのか！」これでサヨナラとはひどい！ ‘I Love You’と言っただけで帰るのか！ と詰られたような気がした。

「非商業的な、民間ボランティアは、相手様の満足はむろんのこと、何よりも自己満足が支えである」と思っていたことが、「フォローがなければ、無責任になりやしないか」と指摘されたようで愕然としてしまった。

しかし、私はこういう刺激や問題提起が大好きである。お蔭さまで、以後あたえられた宿題を念頭におきながらサンフランシスコに滞在することになった。

「ティファニーで朝食を」

現代の大都会 — ニューヨーク、東京、ドバイ、上海……、みんな似たような超高層ビルが林立していて、写真だけではどこがドバイか、上海かわからなっている。その点、サンフランシスコは個性があって洗練された街である。急な坂道に、レトロなケーブルカー、立ち並ぶ建物はヨーロッパ調、街全体が湾を抱いていて、そこに架かる二つの橋はサンフランの象徴、ほとんどがここシスコでしか見られない光景である。

こんな素敵な街に滞在している間は、できるだけアメリカらしい料理を楽しみたいと思っていた。それも B 級 C 級の店がいい。☆印の一流レストランは品はあるが、ニューヨークでもパリでも東京でも何かが同じになっている。しかし、B・C クラスの店にはその国らしさが備わっていると思う。かつて、韓国 KBS テレビの蕎麦の取材に協力したとき、ディレクターは「立ち喰い蕎麦」に関心をもった。蕎麦通を自認している身としては「ン～」と難色を示したが、彼は言った。「立ち喰い蕎麦は日本にしかない。そこに日本らしさが一杯詰まっている」と。私は「成程」と考えなおし、上野駅構内の立ち喰い蕎麦店に案内したことがあった。そんなことから、アメリカらしい食事を求めるなら B・C 級の店に行くべきであろう。たとえば朝食ならビジネスホテルのアメリカンブレイクファースト。といっても、卵+ベーコン or ソーセージ+トースト、そしてアメリカンコーヒーとオレンジ・ジュースという組み合わせは、日本のホテルでももうお馴染みになってしまっているが、あらためて本場のアメリカで雰囲気味わってみようというわけだ。

テーブルに着くや、さっそく米語で確認が飛んできた。「スクランブル or 目玉焼き or オムレツ？」「ハム or ベーコン or ソーセージ？」「砂糖？ミルク？」と……。アメリカという国は選択の連続である。Yes、No を繰り返し、アミダクジの線を辿るようにゴールを目指さなければならない。この確認はとくにファストフード店がお得意だ。ハンバーガー、サンドイッチ、ホットドック、ドーナツ、ピザ、アメリカンコーヒー、コーラなど、何でも「Here(店内か)？ To Go(持ち帰りか)？」から始まる確認作業を通過していく。このシステムは多民族からなる合衆国において、“個人の尊重”と“効率”を求めたときはベ

ストの方法なのかもしれない。「いつでも、誰でも、何処でも」と、まるで日本の医療制度のような平等の理念である。

しかし、大国の文化というのは必ず輸出される。ピザハット、ケンタッキーフライドチキン、マクドナルド、タコベル、スターバックス、タリーズコーヒーなどファストフード店が世界中へ進出していった。

それを受け入れた国 — 歴史ある国は“効率、だけに目を奪われ、何世紀もかかって培ってきた豊かな人間性に対しては配慮しなかった。そのため効率の波はやがて人間にまで及び、本来なら血気も意気も思考も盛んであるべき若者が、それを消去したマニュアル人間になってしまった。

そのことを予見していたのか、ヨーロッパ・イタリアではファストフードが阻止された。小さな村で始まったというスローライフ運動の宣言では「ファストライフというウィルスに感染するな」とまで糾弾された。

しかし、本家のアメリカでは個人の尊重が基軸となっているためか、ファストフード店は健康的で、楽しそうである。

それに皮肉なことに、世界中の子供たちはファストフードが大好きだ。それはたぶんママから離れて社会参加しようという意思を見せるとき、ファストフード店は子供にとっても単純で入りやすいからであろう。

われわれ不慣れな旅行者も異国では子供のようなものである。だからファストフード店はありがたい。

サンフランシスコなら、トロリーバスやタクシーに乗ってベイエリアでクラムチャウダーを食べるのもいいし、ユニオンスクエアのファストフード店で朝食をとるのもいいかもしれない。

隣のテーブルを見ると、恋人どうしが幸せな朝食をとっている。窓の外に視線を移せば、色々な人種が街を往来している。私も、ケーブルカーに描かれているチョコレートのGHIRADELLIの宣伝やTiffanyのウインドーを眺めながら、バーガーを手に取った。

そういえば、映画の中でヘプバーンは、ティファニーのウインドーの前でパンをかじり、コーヒーを飲んでた。大人の童話のような映画だったけど、あれはニューヨークのティファニーだったナ…、と思いながらヘプバーンと同じコーヒーを口にした。



【サンフランシスコ名物のケーブルカー】

「草上の昼食」

「アメリカ合衆国における最高の成果は、ハリウッドの映画でもビートニクの詩でも、ジャズでも、ポップアートでもない。オーパス・ワンだ。それは、本当の意味での旧大陸と新大陸の象徴なんだから。」

と、村上龍氏が小説のなかで述べているせいでもないだろうが、オーパス・ワンは、カリフォルニア・ナパバレーにあるブティックワイナリーの代表として日本でも評判である。

しかし、そんなカリフォルニアワインも 30-40 年昔はジェネリックと呼ばれ、一般的にはハードリカーの方にニーズがあった。若いころに観た西部劇映画では、度数の高そうな強烈なリカーを汗臭いカウボーイが一気に喉に流し込むシーンがよくあったが、それがワイルドな時代の酒の飲み方であった。

そもそも飲食における至福の尺度というのは国の成熟度によって変化するものらしい。それまではたらふく食べたり、大いに酔うことだけが幸せの証だったアメリカも、第二次大戦に勝利してからは味に質を求めるようになり、酒もハードリカーから食と共に楽しむテーブルワインへと変化していった。もう一度村上龍氏の小説「オーパスワン」を引用すると、「わたしはワインしか飲みたくない。昔はずいぶんハードリカーを飲んだが、今は飲む気がしない。ハードリカーはからだを強引に内側から変えていく感じがする。喉や胃が熱くなって、そこだけが自分ではないような感じになり、昔はそれが心地よかったのだが、今はなぜかそのことが怖い。・・・ワインは喉や胃が熱くかき乱したりしない。一面に花をつけた高原のせせらぎのように、からだに溶け込んでいくだけだ。」

日本だってかつてはそうだった。幕末の薩摩・土佐の食べる物さえない貧し下級武士たちが、酒にありついたときには酒だけを呑むという方式をそのまま江戸にもちこみ、徳川時代まであった食中酒という食文化を破壊してしまった。これも革命の余波のひとつであろうが、その悪しき流儀は軍人にまで及び「飯を食べば酒が不味くなる。摘みはらない」との強がり酒飲みの作法だと信じられてきた。それも今は美味しい料理とそれに合う酒という風に、すべてがハーモニーの世界に移っていく。

アメリカの成長過程においても、カリフォルニアのモンダビとボルドーのロスチャイルドという二人の男がプロジェクトを組み Opus One を創り出し、その一銘柄だけの赤ワインは多くのファンを獲得したのである。



【ナパバレーのワイン・トレイン】

カリフォルニア・ナパバレーはサンフランシスコから北へ45マイル、ハイウェイ29号線沿いの葡萄畑の中には数百ものワイナリーが建っている。

まずは噂の **Opus One** に入って、モンダビとロスチャイルドの二人の巨匠のシルエットがラベルになった赤ワインをグラスに注いでもらう。それから屋上に登って、遙かなるバークレー山脈、マヤカマス山脈の麓に広がる4万エーカーもの葡萄畑を眺めながら試飲する。異国の空の下で見るルビー色の赤は妖しい輝きを放っている。よく「五官を総動員して、景色を想い浮かべる」というが、私たちソバリエは、ソムリエではない。美味しい蕎麦を食べたとき月下に咲く白く清楚な花々を臉に浮かべることにはあるが、ワインでは何も見えてこない。ましてや「この料理には、このワインが合う」というようなことは日本人の舌には難解であると思う。ただ、山梨のワイナリーを訪ねたとき、その葡萄博士は「和食には日本産の甲州葡萄が合う」と言っていた。いわゆる「地産地消」ということだろうか。同様に、ナパでナパ産のワインを口に含む幸せは何ともいえない。しかし、この「癒しのワイン」も過去の『怒りの葡萄』の歴史があって成り立っていると思うと、私たちはいい時代に生まれたことに感謝しなければならないだろう。

歴史といえば、日本の門戸を開いた人として忘れてならないのは黒船を率いてやって来たペリー提督であるが、彼の末裔はアメリカの Long Island で、The Old Field Vineyards というワイナリーを営んでいるという。これはちょっとした余談である。

この後、ナパのわれわれは Robert Mondavi、Beringer、Coppola のワイナリーを巡った。Coppola は世界的にヒットした映画『ゴッドファーザー』(1972年)の監督 Coppola 氏が1975年に買収したワイナリーであるが、二階の記念館を見物していると、「成功した男がワイナリー経営へ」というアメリカンドリームが感じられる。

さて、そろそろ昼食の時刻である。私たちは Suttui Winery のデリカテッセンに寄った。しかしガラスケースの中のパンやチーズは種類が豊富すぎ、いちいち確かめようにも何が何だかわからない。直感で、アレ、コレと指差し、ハンバーガー、サンドイッチ、サラダ、チーズ、ディップ、ワインをしこたま買い込んでから庭に出た。ちょうど、垣根の外をワイントレインが走ってきた。

青い青い空の下、緑の草の上で陽射しを浴びながらの午餐は解放感があって素晴らしい。仲間たちの笑顔にもそれが表れている。

と思ったとき突然、羽仁進さんが書いていたことを思い出した。彼は、近代画家マネの代表作「草上の昼食」を引用してこう述べていた。「白ワインは光の精だ。だから、白ワインは昼餐にこそふさわしい」「いま、私は光を液体にして飲んでいる！」と。

たしかに、その絵は三人の男と二人の女と、籠が地面に倒れて果物が散乱し、飲み干した酒の瓶も転がっている。男たちは、マネの義兄と弟と友人であるという。奥の方で水浴している女の名は分らないが、手前の裸の女性はヴィクトリーヌ・ムーランというモデルであるらしい。

マネが当初、この絵に付けた題は「水浴」であったが、いつのまにか「草上の昼食」と呼ばれるようになった。「なぜ、草上での裸の女の絵が昼食なのか？」私は、それが謎であった。しかし今日の「草上の昼食」の体験と「白ワインは光の精」の言葉のお蔭で、疑問は解けた。

「水浴」の裸は当然である。だが「草上の昼食」の裸には意外性がある。だから、より

解放感があるのである。人々は、そのことを絵画に託して近代絵画への扉を開いたマネを評価したのだろう。

それにしても、この絵と白ワインを結びつける点は、さすがはワイン通の映画監督であるとあらためて感心した。

白は昼、赤は夜のワイン、そんな楽しみ方もあるのである。

「最後の晚餐」

私たちの「蕎麦打ちボランティア in サンフランシスコ」の旅も終りが近づいてきた。行事の最後の夜は、みんなでお疲れさま会を催すことにした。料理は、今宵もやっぱりアメリカらしく肉にした。われわれが訪れた店のステーキは、ビーフ、ポーク、バッファロー、ターキーと種類が多かった。そしてたいていはビーンズやコーンも入っていた。肉は評判だけあって美味しかった。バッファローの肉は脂身が少ないので、ナチュラル・フード・ストアでも売られているという。それに赤ワインのグラスもビールのジョッキも金魚鉢のようにでかい。酒に強くない私は先ずこの量に圧倒されるが、これがアメリカである。

実は、昨夜も肉とサラダのある店に行った。そこは昔の野球選手が経営しているとかいうピアノバーだった。何ドルか出せば、ピアノを弾きながら、歌ってくれる。ナツメロを奏でるピアノの周りには何人もの中年の男女が囲み、曲に合わせて、ビヤ樽のような身体に似合わず軽快に踊っていた。つられて手拍子を打つと、腰を振りながら陽気に合図する。アメリカ人はなぜこんなに楽しく、人なつっこいのだろうか。街のバス停でも、スーパーのレジでも親切に声をかけてくれるし、大きい荷物を運んでいれば、道を譲ってくれる。そんなアメリカ人だが、モノに対してはじつに大ざっぱであると思う。

今日の店も、皿の上のステーキ、サラダ、ケーキの大盛が、ドサッと投げるように盛られている。それにステーキやケーキの切り口が雑である。先日も、後学のためにと覗いた当地の日本食店の、寿司のしまりのない切り方や伸びたラーメンには食欲がわかenかった。いずれの料理人は日本人ではなかった。

一方、公邸の日本人料理長が切った刺身は美味しくて、日本人がもつ何かがあった。その何か、をどう表現したらいいだろうか。キレ、粹、清涼感、美意識、感受性……！

この違いは何だろうか？

また、私たちが打って振舞った蕎麦は、公邸でも、老人ホームでも、レセプション会場でも、「おいしい、おいしい」と絶賛された。

彼らの舌にわれわれの蕎麦は、どう美味しかったのだろうか？

デモンストレーション直後の、もっとも欲求がたかまったときに食べたから美味しかったのであろうか！ 麺を茹でる時間に秒単位で厳しく臨んだことが麺の食感から解ったのであろうか！ われわれが切り方、捏ね方の修業をつんでいることが伝わったのであろうか！ 蕎麦粉などの食材に気を遣ったことが味覚からとらえることができたためであらうか！

作家の幸田文は、食材の食べ^{どき}季を“旬”、料理の食べ^{どき}時を“活気”と呼んでいるが、これに則るかのようにわれわれも“三立ての精神”で蕎麦打ちに臨んでいる。「三立て」とは、具体的にはひき立て、打ち立て、茹で立てのことを指すが、要は「どうしたら、一番おいしい蕎麦を供することができるか」という大命題である。こうした“和の心”がアメリカ

人に通じるか、確認したい。

そんな考えに耽っているうちに、公邸で女性のジャーナリストから与えられた課題の回答が見えてきたような気がした。

宿題はこうだった。「美味しい蕎麦を食べた。⇒ また美味しい蕎麦を食べたいとき、私たちはどうすればよいのか？」

この場合の美味しさとは何だろうか？

勿論、デモンストレーションや蕎麦の作り方の説明による交流も大事である。しかし、その前に日米人の間で「美味しさとは何か？」を議論し、考えてみてはどうだろうか。味覚は文化である。両国の共通した美味しさ、あるいは違いを理解したうえで日本食、あるいは蕎麦を楽しむのである。

最近「食育」ということを耳にするが、この言葉をつくったのは明治時代の作家・村井弦齋だ。彼は若いころ、サンフランシスコで皿洗いをやっていた時期があったらしい。そのとき彼も日米人の舌の違いに驚き、西洋料理と日本料理の葛藤を身体で感じたにちがいない。そのことをみんなで認識したらどうだろう。そうすることが、輝かしい明日への船出のときとなるのではないだろうか。

Sail on silvergirl

銀色の少女よ♪

Sail on by

船出の時だ♪

Your time has come to shine

今こそ君の輝ける時♪ （「明日に架ける橋」より）

これが今日の晩餐での私が考えたことだった。

西洋には、イエスと弟子たちが丸いパンとワイン、それに魚料理を食べながら何やら話し込んでいる「最後の晩餐」という絵がある。

ここでは彼らが最期に何を食べたかが時折問題となっているが、最後の晩餐というのは万感の思いを語るに十分な食事会であるということも重要だと思う。そういう意味で、サンフランシスコという舞台の最後の夜としては満足のある晩餐会であった。

外に出ると、夜空に月が浮かんでいて。私たちは月を見ながらホテルまで歩いて帰った。月は、サンフランで見える月も東京で見える月も同じであった。

以上

注：この拙文は『麺の世界』No.20 より転載、加筆したものです。Kanrinmaru 乗組員の皆様のご協力に心より感謝申し上げます。

参考作品：野上弥生子著『欧米の旅』（岩波文庫）、E・プレスリー「明日に架ける橋」、M・ニコルズ監督『卒業』、島村菜津著『スローフードな人生！』（新潮文庫）、B・エドワーズ監督『ティファニーで朝食を』、村上龍著『ワイン一杯の真実』（幻冬舎文庫）、玉村豊男著『食の地平線』（文春文庫）、飯山ユリ著『NAPA WINE』（東京書籍）、A・ペイン監督『サイドウェイ』、ほしひかる他『静岡・山梨のうまい蕎麦 83 選』（幹書房）、J・フォード監督『怒りの葡萄』、F・F・コッポラ監督『ゴッドファーザー』、瀬川清子著『食生活』

の歴史』(講談社学術文庫)、羽仁進『ぼくのワイン・ストーリー』(中公文庫)、太田愛人著『草上の午餐』(築地書館)、エドゥワール・マネ画「草上の昼食」(オルセー美術館)、幸田文著『台所帖』(岩波書店)、ほしひかる筆「料理の放射形」(<http://fv1.jp>)、村井弦齋著『食道楽』(岩波文庫)、三島由紀夫著『アポロの杯』(新潮文庫)、レオナルド・ダ・ヴィンチ画「最後の晩餐」(サンタ・マリア・デッレ・グラッツィエ修道院)、子母沢寛著『勝海舟』(新潮文庫)、